



فلان - كريب ومحليات باردة

الحاجة كلشوم



الفهرس

| | | | |
|----|-------------------------------|----|----------------------|
| 34 | كريب بالكاوكاو ومربى البرتقال | 04 | فلان كراميل |
| 36 | كريب بالتفاح والقرفة | 06 | فلان بالبرتقال |
| 38 | كريب بالشكلاطة والبندق | 08 | فلان باللوز |
| 40 | كريب بالفريز | 10 | فلان بالكاكاو |
| 42 | تيراميسو | 12 | فلان بالكوك |
| 44 | تيراميسو بالفريز | 14 | موس بالفريز |
| 46 | تيراميسو بالسكنجبير والكركاك | 16 | موس بالموز (البنان) |
| 48 | حلوى الأناس | 18 | موس بالشكلاطة |
| 50 | حلوى التفاح والزبيب | 20 | موس بالقهوة |
| 52 | حلوى الجبن بالحامض | 22 | كريم بماء الزهر |
| 54 | ميني شارلوت | 24 | كريم الأناس |
| 56 | سلطة الكيوي والأناس | 26 | كريم البرتقال |
| 58 | سلطة الفواكه بالسكنجبير | 28 | أرز بالحليب |
| 60 | سلطة بالفواكه الجافة | 30 | كريب عادي |
| 62 | سلطة الفواكه مع القشدة الطرية | 31 | كريب خفيف |
| | | 32 | كريب بالعسل والكركاك |

فلان كراميل

8 أشخاص

العقائد

الكراميل

الكراميل

• لتر حليب مغلي

• 6 بيض

• 150 غ سكر سائلة

• ملعقة صغيرة من روح الفانيلا

• 100 غ سكر سائلة

• 6 ملاعق كبار ماء

• 4 إلى 5 قطرات عصير

الحامض



طريقة تحضير الكراميل



1 في كسرونة أتبني السكر مع قليل من الماء، أضيفي له الحامض، ضعيه على نار خفيفة وحركي بواسطة ملعقة خشبية حتى يتحول إلى كراميل.



2 ضعي مقدار ملعقتين من الكراميل داخل كل قالب على حدة ثم اتركيه يبرد وواصلتي التحضير.

ملحوظة: يدخل هذا الكراميل في تحضير العديد من أنواع الفلان.

طريقة تحضير الكريما



3 في إناء طرزي البيض والسكر والفانيلا بالطراب اليدوي.



4 أضيفي إليه الحليب شيئا فشيئا مع التحريك، صفيه لإزالة الرغوة ثم صبيه في القوالب المحضرة سابقا، غطيها بورق الألمنيوم ثم اطويها في فرن على طريقة حمام مريم داخل لاسلة لمدة ساعة.

نخرجها من الفرن وننتظر حتى تبرد ثم ندخلها للثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم.

فلان بالبرتقال

المقادير

5 أشخاص

• 30 صل عصير برتقال طري

• 50 مل حليب • 5 بيض

• 175 غ سكر سنبدة

• قشور برتقالة



1 في كسرولة أنبسي نصف كمية السكر مع عصير الحمض، ضعيه فوق نار خفيفة واتركيه يغلي حتى تحصلي على شراب كثيف ثم صبي نصفه في الإناء المعد لتحضير الفلان وضعيه في الثلاجة.



2 اغلي الحليب، عندما يبدأ بالغليان أضيفي إليه قشور البرتقال واتركيه يغلي مدة دقيقتين ثم اطفئي النار واتركيه ينتفخ.



3 في إناء اخلطي البيض وما تبقى من السكر بالضراب اليدوي ثم صفي الحليب من قشور البرتقال وأضيفيه إليه شيئاً فشيئاً مع مواصلة الخلط ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في القالب، ضعيه في قالب أو لاطة بها ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة ساعة، أخرجه من الفرن حتى يبرد ثم ادخله للثلاجة.



عند التقديم اسقيه بشراب البرتقال المتبقي وزينه بقشور البرتقال المعسل وشرائح اللوز.



١ بعد تحضير الكراميل اسيل صفيه في قالب كبير أو في قوالب فردية واتركيه يبرد، سخني الحليب مع القشدة الطرية، اضيفي السكر وحركي حتى يذوب، اطفئي النار واضيفي النوز، قلبيه واتركيه ربع ساعة ثم صفيه.



2 ضربي البيض مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب بالنوز وقطرات من روح النوز بالمراووب اليدوي.



3 اضيفي بقية الحليب شيئاً فشيئاً مع استمرار التحريك ثم صفيه لإزالة الرغوة، وسببه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.



4 اضعيه في لابة أو قالب به ماء، قلبيه بورق الألمنيوم واسخنيه إلى الغرن على طريقة حمام مريم لمدة 40 دقيقة. عند التقديم زيتيه بشواخ النوز.

قلان باللوز

5 أشخاص

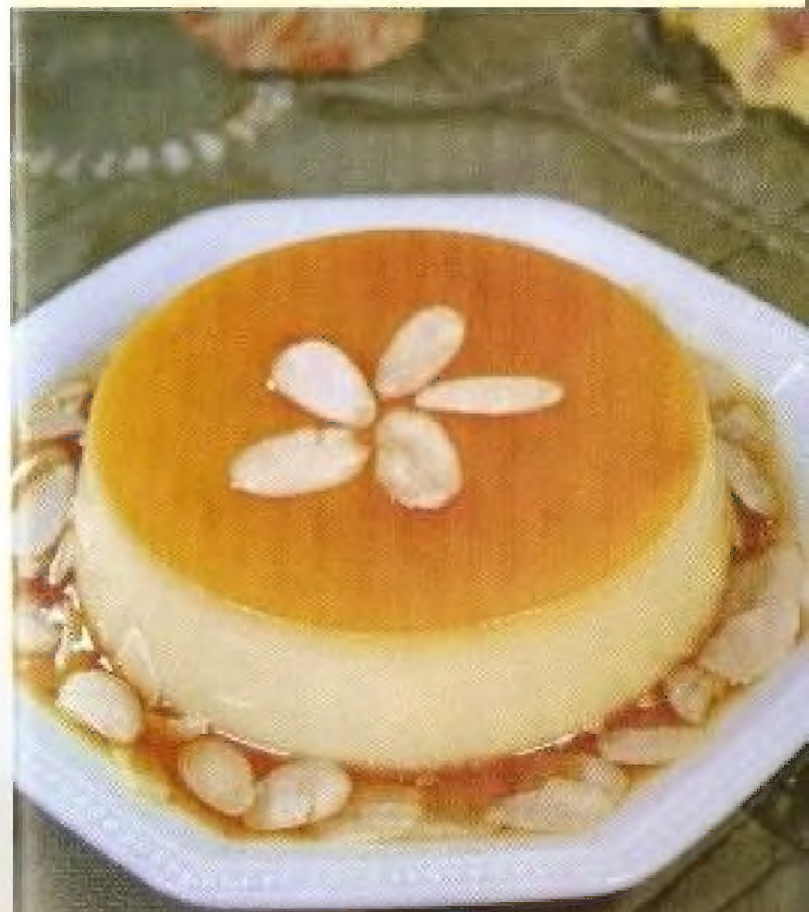
المقادير

• نصف كأس صغير من الكراميل (ص 4-5)

• 40 سل حليب • 10 سل قشدة طرية

• 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ سكر سنبدة

• 5 بيض • 3 إلى 4 قطرات من روح النوز



• 500 غل حليب • 100 غل سكر سنية

• 2 بيض • ملعقة صغيرة فانيليا

• 40 غ نشا (مايزينا) • 2 ملاعق كبيرة كاكاو



1 في كسرولة اقلي نصف كمية الحليب،
أضيفي إليها الكاكاو وحركي ثم صفيها.



2 في إناء طوري النشا مع السكر والفانيليا
بالطراب اليدوي، أضيفي إليهما كمية
الحليب الباردة وأطلي، أضيفي البيض مع
مواصلة الخلط.



3 أطللي الحليب مع الكاكاو ثم أضيفيهما
شيثاً فشيثاً، ضعيها على نار خفيفة
وحركي باستمرار حتى تحصلي على فلان
كثيف ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في قالب مبلل بالماء البارد واتركيه
في الثلاجة، إلى أن يبرد ويتجمد، ضعيه
في طبق التقديم وزينه بالكريم شانتيه.



طريقة التحضير

1- حضري الكراميل وصفيه في قالب خاص بالفلان أو في قوالب فردية والتركيب يبرد. اغلي الحليب، اطغني الذرة، أضيفي إليه الكوك ثم اخلطيه وغطيه مدة ربع ساعة.

2- في إناء طربي البيضة السكر والفانيليا بالطراب اليدوي، صفي الحليب من الكوك وأضيفيه.

3- أضيفي الحليب المركز واخلطي حتى تمتزج العناصر ثم صفيه لإزالة الرغوة.

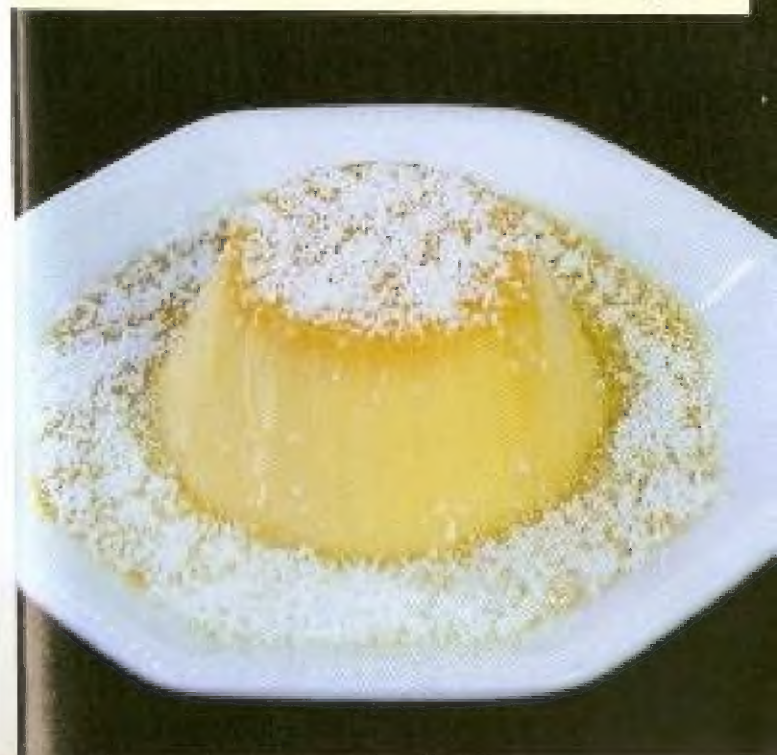
4- صفيه فوق القوالب التي سبق وضع الكراميل بها، ضعها في لامة أو إناء به ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم مدة ساعة. عند التقديم زينيه بالكوك.

فلان بالكوك

6 أشخاص

المقادير

- نصف كاس صغير من الكراميل (ص 1)
- علبة كبيرة حليب مركز غير محلى
- 125 غ كوك
- 4 بيض
- 140 غ سكر
- ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 125 غ سكر ستيبة



موس بالفريز

المقادير

6 أشخاص

- 100 غ سكر سنيدة
- 300 غ فريز
- 25 مل قشدة طرية
- 2 أبيض بيض



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واطحنه جيداً ثم صفيه.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي مع إضافة السكر شيئاً فشيئاً حتى تحصلي على كريما شائتي.



3 أضيفي الفريز واخلطي بحذر من الأسفل إلى الأعلى ليحتفظ الخليط بخصته.



4 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج، أضيفيه إلى الفريز والقشدة واخلطي بحذر ثم صبيها في أكواب فردية.

ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زينها بالفريز وأوراق النعناع.



• 50 سل حليب • 150 غ سكر سنيدة

• 3 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

• 4 أصفر بيض • 2 أبيض بيض

• 20 سل قشدة طرية • 2 ملاعق صغيرة نشا (مايزينا)

1 اغلي الحليب، اطفئي النار ثم
أضيفي القهوة سريعة الذوبان.

2 اضربي أصفر البيض مع 100 غ
سكر، أضيفي النشا واطلعي.

3 اسكبي الحليب شيئاً فشيئاً فوق
الحليب مع التحريك، ضعيه على نار
خفيفة وحركي حتى تحصلي على
كريم كثيف ثم أتركيه يبرد.

4 اضربي القشدة الطرية مع بقية السكر
بالخواب الكورباتي، أضيفيها إلى كريم
القهوة بعد أن تبرد تماماً واخلطي.
اضربي أبيض البيض بالخواب الكورباتي

حتى يصبح كالثلج و أضيفيه بحذر ثم صبي الموس في أكواب فردية
وأتركيها في الثلاجة ساعتين على الأقل. عند التقديم زيتيها برفائق اللوز،
الكاكاو والشكلاطه والذيرة.

موس بالموز (البنان)

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات موز ناضجة (بنان) • 2 أبيض بيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة • 20 سل قشدة طرية
- ملعقة كبيرة عصير حامض

1. تقشري الموز وقطعيه، أضيفي إليه عصير الحامض والسكر واطحنيه بالخلاط الكهربائي.

2. اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي حتى تصبح على شكل شانتلي ثم أضيفي إليها عصير الموز واخلطي بحذر.

3. اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم أضيفيه إلى الكريم واخلطي بحذر.

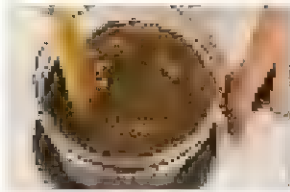
4. صبي الموس في أواني فردية وضعيه في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينيه برفائق الشكلاط وبنات الموز (البنان).



موس بالشكلاطة

المكونات

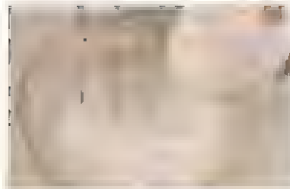
- 150 غ شكلاطة أسود • 50 غ سكر سكرينة
- 15 غ قشدة طرية • 4 أبيض بيض



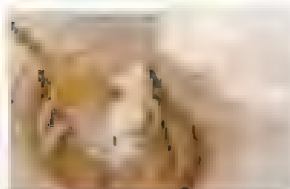
1 اذنين الشكلاطة في قدر صغير.



2 اضربي القشدة الطرية بالخواب
المزود حتى ياتي السطح على شكل
شعيرات ثم اضربي الزبدة الشكلاطة
والخواب معاً.



3 اضربي البيض باليد مع الخواب
المزود حتى ياتي السطح على شكل
شعيرات مع إضافة السكر شيئا
شيئا حتى يصبح كثيفاً.



4 اضربي الزبدة الشكلاطة والقشدة
والخواب معاً حتى يصبحوا مزيجاً
متجانساً.

5 صبوا في اواني مزينة وصبوا من الأعلى طبقة من الآيس كريم
والشكلاطة وغطوا بالسكر كلاجسي.



كريم بماء الزهر

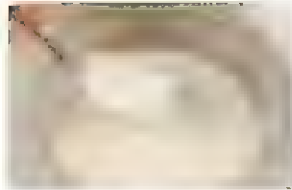
المقادير

8 أشخاص

- لتر حليب • 4 أصفر بيض • 100 غ سكر سنيدة
- 1 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا) • 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 3 ملاعق كبيرة حليب مركز محلى • 2 ملاعق كبيرة صنوبر



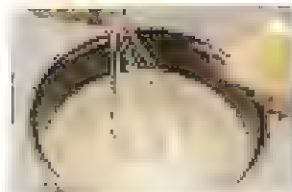
1. اخفقي البيض والسكر وماء
زهر النارج في الخلاط



2. اخفقي قليلاً من الحليب إلى النشا،
أما البقية فبدا ثم اخفقي بقية الحليب.



3. ابدئي بدمج خليط البيض والخلط ثم
مستحبات على نار خفيفة وحركي
الخليط.



4. اخفقي جيداً بالعلشان اخفقي الحليب
المرشح المضاف لتعطي نسيجاً أبيض
المنووي وأخاطي ثم صبب في
الجان فوريه وأنت في وقت يبرد.

5. بعد التبريد صبب العسل (السمالاش) المهرمش والصنوبر.



كريم الأناناس

المكونات

15 اشناناس

• 250 مل عصير اناناس • 2 ملاعق كبيرة نشا (مايوزينا)

• 2 امفر بيض • 25 سم حليب • 70 مل قشدة ملوية

• 75 غ سكر سيدة • ملعقة صغيرة فانيليا

1- نغسل الشناناس ونقشره ونقطع
الشرائح ونضعها في الخلاط
مع العصير ونضرب حتى
نحصل على عصير اناناس

2- نضرب البيض مع الحليب
والسكر سيدة في الخلاط

3- نضرب البياض مع القشدة
ملوية في الخلاط حتى
نحصل على قشدة صلبة

4- نضع البياض في الخلاط
مع العصير ونضرب حتى
نحصل على كريم
اناناس

5- نضع الكريم في الخلاط مع
النشا ونضرب حتى
نحصل على كريم
اناناس



كريم البرتقال

المكونات

- لتر عصير برتقال حري
- 200 غ سكر سنيدة
- 6 أصفر بيض
- 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

الخطوات

1- نضع العصير في إناء عميق ونضيف اليه السكر ونعطي بقبعة العصير دافئاً ونحرك حتى يذوب السكر.

2- نأخذ صفار البيض ونعصر البرتقال لنفصل العصير عن الصفار.

3- نضع صفار البيض في إناء عميق ونضيف اليه العصير ونحرك حتى يتركيه زهلي مدة 10 دقائق و نأخذ صفار البيض ونعصر البرتقال لنفصل العصير عن الصفار.

4- نضع صفار البيض في إناء عميق ونضيف اليه العصير ونحرك حتى يتركيه زهلي مدة 10 دقائق و نأخذ صفار البيض ونعصر البرتقال لنفصل العصير عن الصفار.

5- نضع صفار البيض في إناء عميق ونضيف اليه العصير ونحرك حتى يتركيه زهلي مدة 10 دقائق و نأخذ صفار البيض ونعصر البرتقال لنفصل العصير عن الصفار.



أرز بالحليب

الاستخدام

الاستخدام

1. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.
2. اغسلي الحليب بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.

• كأس ونصف أرز أبيض مطبوخ = 2 بيض

• 50 غ سكر سنيدة = 50 سل حليب مغلي

• ملعقة كبيرة ماء زهر = نصف كأس كركاغ مبروش

• نصف كأس زبيب = 2 ملعقة كبيرة فستق (مسطاش) مبروش

1. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.
2. اغسلي الحليب بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.

1. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.
2. اغسلي الحليب بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.

3. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.
4. اغسلي الحليب بالماء عدة مرات حتى يصبح الماء عذيقاً.



كريب عادي

18 كريب

- 250 غ طحين • 4 بيض • 50 غ س حليب • 50 غ س ماء •
- 2 ملاعق كبيرة زيت • 5 ملعقة صغيرة فستق حامض محكوك •
- 5 ملعقة صغيرة خميرة جالوت • 5 ملعقة صغيرة فانيل •
- 5 ملعقة كبيرة سكر سنيدة • قليل من الزبدة أو الزيت لدهن المقلاة

كريب حليته

19 كريب

- 100 غ طحين • 50 غ س حليب • 50 غ س ماء • 50 غ نشا (مايزينا) •
- 50 غ س زبدة • 50 غ س سكر سنيدة • 50 غ س ملاعق كبيرة زيت •
- 50 غ س فانيل • 50 غ س خميرة جالوت • 50 غ س ملاعق كبيرة ماء يفر •
- 50 غ س سكر سنيدة • 50 غ س فانيل • 50 غ س ملاعق كبيرة ماء يفر •

1- ضعي الطحين والنشا في الخلاط



1 ضعي الطحين والنشا في الخلاط واخفطي جيدا، صبريها في إناء وأضيفي الماء واخفطي ثم غصريها بجلستيك الخشبي وافرقيها فرطاح 10 دقيقة.



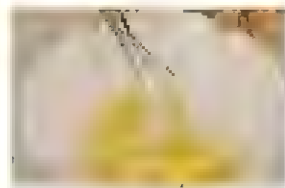
2 سخني المقلاة الخاصة بالكريب ثم لدهنيها بقليل من الزبدة أو الزيت.



3 صبي • قدر ملعقة خامسة بالكريب من العجينة وحركي المقلاة حتى يغطي وجهها كاملا بالعجينة ثم ضعيها على نار خفيفة



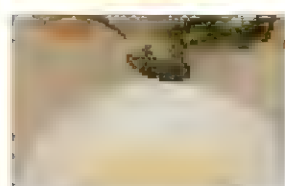
4 عندما تنضج، اقلبيها على وجهها الآخر.



2- ضعي الماء الحار، السكر ثم صبري الحليب والزيت واخفطي الخشبي



3- اصبري الحليب شيئا فشيئا مع دوام تحريك الخشبي الماء واخفطي.



4- اصبري الماء الحار، السكر ثم صبري الحليب والزيت واخفطي الخشبي

5- ضعي الماء الحار، السكر ثم صبري الحليب والزيت واخفطي الخشبي

كريب بالعسل والكركاغ

الخطوة 12 كـ

المقادير

• 12 كريب عادي او خفيف حسب الذوق (ص 30-31)

• 50 غ لوز مطحون • 200 غ عسل

• 100 غ كركاغ مهروس



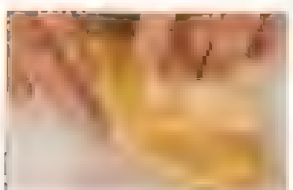
1. يخلط العسل واللوز المطحون في إناء زجاجي
او اناء خشبي. يضاف الكركاغ و
الزيت ويطبخ على نار هادئة



2. يضاف الكركاغ ويطبخ على نار هادئة



3. يضاف الكركاغ ويطبخ على نار هادئة



4. يضاف الكركاغ ويطبخ على نار هادئة



كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال

المكونات:

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30-31)
- 250 غ كاوكاو محمص ومهروس
- 250 غ مربى برتقال



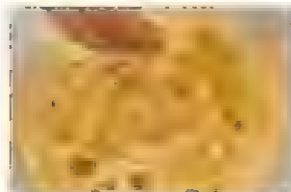
طريقة التحضير:



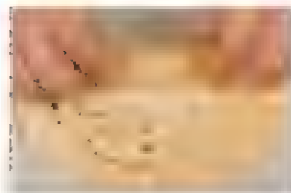
1- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة الحرارة.
2- يضاف المربي البرتقال قليلاً



3- يضاف الكاوكاو المحمص والمهروس بملعقة واحدة.



4- يضاف الكاوكاو المحمص والمهروس بملعقة واحدة.



5- يضاف الكاوكاو المحمص والمهروس بملعقة واحدة.

كريب بالتفاح والقرفة

المقادير: الحشوة 12 كريب

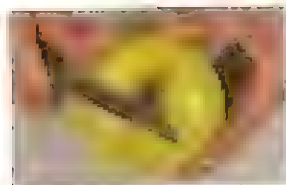
• 12 كريب عادي أو خفيف حسب اللازق (ص 20-31)

• 4 حبات تفاح متوسطات

• 3 ملاعق كبيرة عسل

• ملعقة صغيرة زبدة

• ملعقة صغيرة قرفة سكرية



الخطوات:
1- تقطع التفاح إلى مكعبات صغيرة.



الخطوات:
2- يضاف العسل والقرفة إلى الخليط ويقلب حتى يمتزجوا.



الخطوات:
3- يضاف الكريب إلى الخليط ويقلب حتى يمتزجوا.



الخطوات:
4- يضاف الكريب إلى الخليط ويقلب حتى يمتزجوا.



كريب بالشكلاطة والبندق

المقادير: الحشوة 12 كجم - 100 غ زبدة (أو 100 غ سمن) - 100 غ سكر - 100 غ طحين - 100 غ لبن - 100 غ ماء - 100 غ زبدة (أو 100 غ سمن) - 100 غ سكر - 100 غ طحين - 100 غ لبن - 100 غ ماء

الطريقة: 1- يذوب الزبدة (أو السمن) في الماء.

2- يضاف السكر والطحين ويحرك حتى لا يلتصق بالوعاء.

3- يضاف اللبن ويحرك حتى يذوب.

4- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

5- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

6- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

7- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

8- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

9- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

10- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

11- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

12- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

13- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

14- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

15- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

16- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

17- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

18- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

19- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

20- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

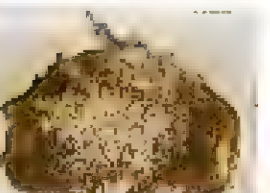
21- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

22- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.

23- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.

24- يضاف الماء ويحرك حتى يذوب.

25- يضاف الزبدة (أو السمن) ويحرك حتى يذوب.



كريب بالفريز

المقادير: الحشوة 12 كريب

• 12 كريب عادي أرخيف حسب الذوق (عن 3% - 21)

• 10 سن قشدة طرية

• 300 غ فريز

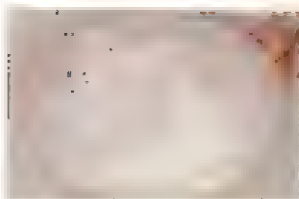
• 2 ملاعق كبيرة سكر سميكة

• نصف ملعقة صغيرة فانيليا

• سبعة كريمة سكر كلاص



1 امزجي الكريب بإحدى الطريقتين.
سلي الفريز، قطعيه إلى مكعبات صغيرة،
سلي الكريمة السكر سميكة واخلطي ثم
امزجيهم مع معبأة في الخلاط.



2 امزجي القشدة الطرية بالشراب
الطورياني مع إضافة السكر كلاص
والفانيليا حتى تحصلي على كريمة



3 امزجي الزبدة الفريز واخلطي بواسطة
ملعقة من الشراب حتى تنسجم العناصر.



4 امزجي مقدار ملعقة كبيرة من خليط الفريز
بالقشدة المار به فوق كل كريب ونفخه ثم
التمسكه إلى مسطحة وضعوها في طبق
التقديم وزينهوا بالفريز والسكر كلاص.



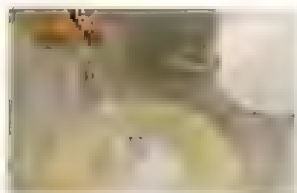
تيراميسو

6 أشخاص

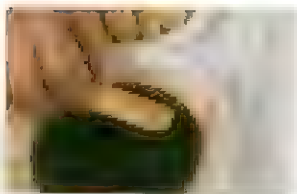
- 12 قطعة بسكويت (Biscuits) • 3 أصفر بيض + 1 أبيض بيض
- 150 غ سكر حسنة • 30 غ بون (ماسكاربون أو فيلادلفيا)
- 25 سل قهوة قوية • 2 ملاعق كبيرة كاكاو بدون سكر



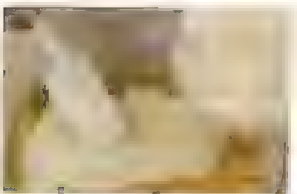
1. يمزج البيض البارد والسكر
بمضرب كهربائي أو يدوي حتى يصبح
خفيفاً وبنياً فاتحاً. يضاف الحليب
البارد.



2. يمزج الجبن البارد والسكر
المزيج حتى يصبح خفيفاً وبنياً
فاتحاً. يضاف القهوة والكاكاو
البارد.



3. يُمزج الخليطين جيداً في وعاء
واسع. يوزع الخليط في صناديق
البسكويت.



4. يوزع الخليط في صناديق البسكويت
الباردة. يوزع الخليط في صناديق
البسكويت الباردة. يوزع الخليط
في صناديق البسكويت الباردة.
الخليط يوزع في صناديق البسكويت
الباردة.



تيراميسو بالفريز

المقادير:

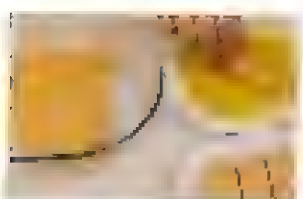
- 500 غ فريز • 3 أصفر بيض + 1 أبيض بيض
- 32 قطعة بيسكويت (Biscuits) • 250 غ جبن (ماسكاربون) أو غريلا
- نصف ملعقة صغيرة من روح اللوز • 25 سل عصير البرتقال
- 150 غ سكر سيدة • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز



1. الفريز يمزج مع السكر ويخلط حتى يتجانس.



2. البيض من الأصفر والبيض مع 100 غ من السكر يمزج بواسطة الماراب الكهربي ثم يضاف البيض من روح اللوز. اضربي بعد ذلك البيض البيض حتى يصبح كالطبخ ثم اضربي الزبد والسكر بحفر.



3. باقي الماسكاربون، وعصير البرتقال وشرائح الفريز، المضاف حتى يغطي الفريز.



4. اضربي الفريز نصف كمية الفريز واور الفريز، اضربي نصف كمية الكريم. اضربي الفريز الفريز من البيسكويت الضال، المضاف، الفريز، الفريز الفريز

5. اضربي الفريز ثم اضربي الفريز لمدة 4 ساعات على الأقل. عند التقسيم اضربي الفريز الفريز واور الفريز بحبات من الفريز.



تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

الأشخاص 4 - 4 أشخاص

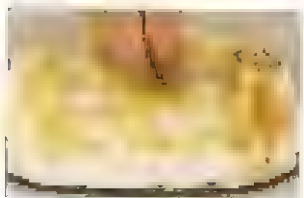
- ♦ 24 قطعة بسكويت (Biscuits) ♦ 250 غ جبش (مسكرابوني أو فيلادلفيا)
- ♦ 1 ملاعق كبيرة عسل ♦ 2 ملاعق كبيرة عصير أناناس
- ♦ ملعقة كبيرة سكنجبير أخضر محكوك ♦ كأس عصير مانجا
- ♦ 4 ملاعق كبيرة كركاغ موزمش ♦ 2 جبات كيوي
- ♦ قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- ♦ قليل من القشدة الحامضة مخفوقة



1. تقطع البسكويت إلى قطع صغيرة وتخلط مع العسل والسكر في إناء زجاجي.



2. تقطع البسكويت إلى قطع صغيرة وتخلط مع العسل والسكر في إناء زجاجي. ثم تضاف إليها كمية قليلة من القشدة الحامضة المخفوقة.



3. يضاف إليها السكر والسكر ثم يمزج بالكركاغ ويصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا.



4. يصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا والكركاغ. ثم يضاف إليها السكر والسكر ثم يمزج بالكركاغ ويصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا.

5. يصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا والكركاغ. ثم يضاف إليها السكر والسكر ثم يمزج بالكركاغ ويصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا.



تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

الأشخاص 4 - 4 أشخاص

- ♦ 24 قطعة بسكويت (Biscuits) ♦ 250 غ جبش (مسكرابوني أو فيلادلفيا)
- ♦ 1 ملاعق كبيرة عسل ♦ 2 ملاعق كبيرة عصير أناناس
- ♦ ملعقة كبيرة سكنجبير أخضر محكوك ♦ كأس عصير مانجا
- ♦ 4 ملاعق كبيرة كركاغ موزمش ♦ 2 جبات كيوي
- ♦ قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- ♦ قليل من القشدة الحامضة مخفوقة



1. تقطع البسكويت إلى قطع صغيرة وتخلط مع العسل والسكر في إناء زجاجي.



2. تقطع البسكويت إلى قطع صغيرة وتخلط مع العسل والسكر في إناء زجاجي. ثم تضاف إليها كمية قليلة من القشدة الحامضة المخفوقة.



3. يضاف إليها السكر والسكر ثم يمزج بالكركاغ ويصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا.



4. يصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا والكركاغ. ثم يضاف إليها السكر والسكر ثم يمزج بالكركاغ ويصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا.

5. يصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا والكركاغ. ثم يضاف إليها السكر والسكر ثم يمزج بالكركاغ ويصفى فوقها طبقة أخرى من البسكويت المحلى بعصير المانجا.



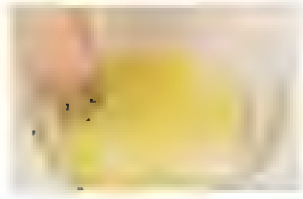
حلوى الأناناس

المقادير: ٦ أشخاص

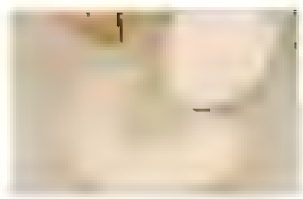
- 100 غ طحين • ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ بيض • ٦ ملاعق كبيرة عصير أناناس
- 170 غ سكر سيدة • ملعقة صغيرة خميرة حنوي
- 25 غ زبدة • علبة من الأناناس المعصور
- حطب العلوك معسل • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز



الخطوة الأولى: نغسل الفواكه ونجففها جيداً. نغسل الخبز ونجففه أيضاً. نغسل السكر ونجففه أيضاً. نغسل الزبدة ونجففها أيضاً. نغسل الفانيليا ونجففها أيضاً.



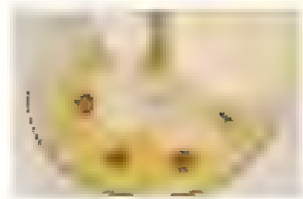
الخطوة الثانية: نخلط الطحين مع السكر والفانيليا. نضيف البيض ونعجن العجينة جيداً. نضيف الخميرة ونعجن العجينة مرة أخرى. نضيف الزبدة ونعجن العجينة مرة أخرى.



الخطوة الثالثة: نضع العجينة في قالب الخبز ونخبزها في الفرن لمدة 30 دقيقة. نخرج الخبز من الفرن ونتركه يبرد.



الخطوة الرابعة: نضع العجينة في قالب الخبز ونخبزها في الفرن لمدة 30 دقيقة. نخرج الخبز من الفرن ونتركه يبرد.

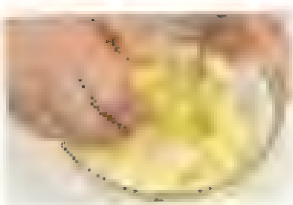


حلوى التفاح والزبيب

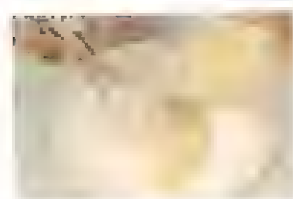
المقادير

5 المقادير

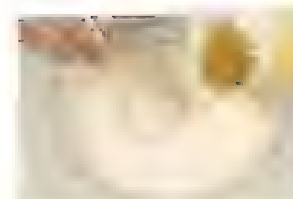
- 3 حبات تفاح • 2 بيض + 1 أصفر بيضة
- 50 غ زبيب • 50 غ لوز مقشر ومطحون
- 50 غ طحين • ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- 20 غ سكر حليب • ملعقة صغيرة خميرة حلوى
- 10 مل قشدة طرية • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز
- 50 غ سكر سنيطة • 2 ملاعق صغيرة زبدة
- قليل من عصير الليمون



1. يخلط البيض الأصفر والسكر في وعاء كبير حتى يصبح المزيج كريمي.



2. يضاف البيض الأبيض والسكر إلى المزيج السابق ويخفق حتى يصبح المزيج كريمي.



3. يضاف السكر والبيض إلى المزيج السابق ويخفق حتى يصبح المزيج كريمي.



4. يضاف السكر والبيض إلى المزيج السابق ويخفق حتى يصبح المزيج كريمي.

1 اخلطي البسكويت ثم غريشه حتى تحصلني على غبرة رقيقة. ذوبي الزبدة واضيفيها إلى البسكويت واخلطي.

2 امسحيها في قالب خاص بلطاوطا قطره 25 سم وبسطيها على كامل القاع على الجوانب.

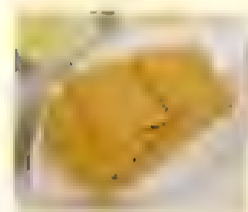
3 املأي الجبن ولقشدة الطرية والبيض والسكر وعصير الحمضه

4 امسحي فوق البسكويت وضعيه في الفرن مدة 10 دقيقه. عند التقديم زيتيه القشدة الماربه المخفوقة ورشي فوقه السكر والملح.

حلوى الجبن بالحامض

6 أشخاص

- 200 غ بسكويت (petit beurre)
- 100 غ قشدة طرية
- 100 غ زبدة
- 250 غ جبن أبيض
- 2 حوض • 100 غ سكر
- عصير حمضه



ميثني شارلوت

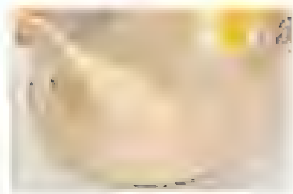
4 أشخاص

• 32 قطعة بسكويت Biscuits • 25 مل قهوة قوية

• 100 غ شكلاطة سوداء • 3 أبيض بيض

• 10 مل قشدة سائلة • 10 غ سكر بنينة

• قشدة برتقالية محكوكة



1 ذريبي الشكلاط في حمام مريم، ضعيه في إناء. اخمري القشدة الطرية وأضيفيها إلى الشكلاط واخلطي ثم أضيفي قشدة البرتقال المحكوكة.



2 اخمري أبيض البيض بالصراب لكهربائي مع إضافة اسكر شيكاً قليلاً حتى يصبح كالثلج.



3 أضغبه إلى خليط الشكلاط والقشدة الحارة واخلطي بحذر (عوس الشكلاط).



4 اغمسي البسكويت في القهوة، ضعيه عمودياً في القالب، صبي داخله جزءاً من العوس بالشكلاط اذليه بالمدد. زينها بالقشدة الطرية المخفوقة ورفائق الشكلاط.



1 قطعي الأناناس إلى مكعبات، و الكيوي إلى دوائر.



2 ضعيها في كؤوس فردية بشكل طبقات.



3 اخلطي العسل، عصير البرتقال وعصير الحامض.



4 صببه فوق الأناناس والكيوي ثم زيني بالفقسدة الطرية المخفوقة وحب الملوك.

سلطة الكيوي والأناناس

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات كيوي • علبة أناناس مصير
- 3 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس عصير برتقال
- ملعقة كبيرة عصير حامض





1 قشعي كل الفواكه إلى مكعبات ورشي فوقها السكر.



2 اخلطي السكنجبير، عصير الحامض وعصير الأناناس.



3 صببه فوق الفواكه واخلطي.



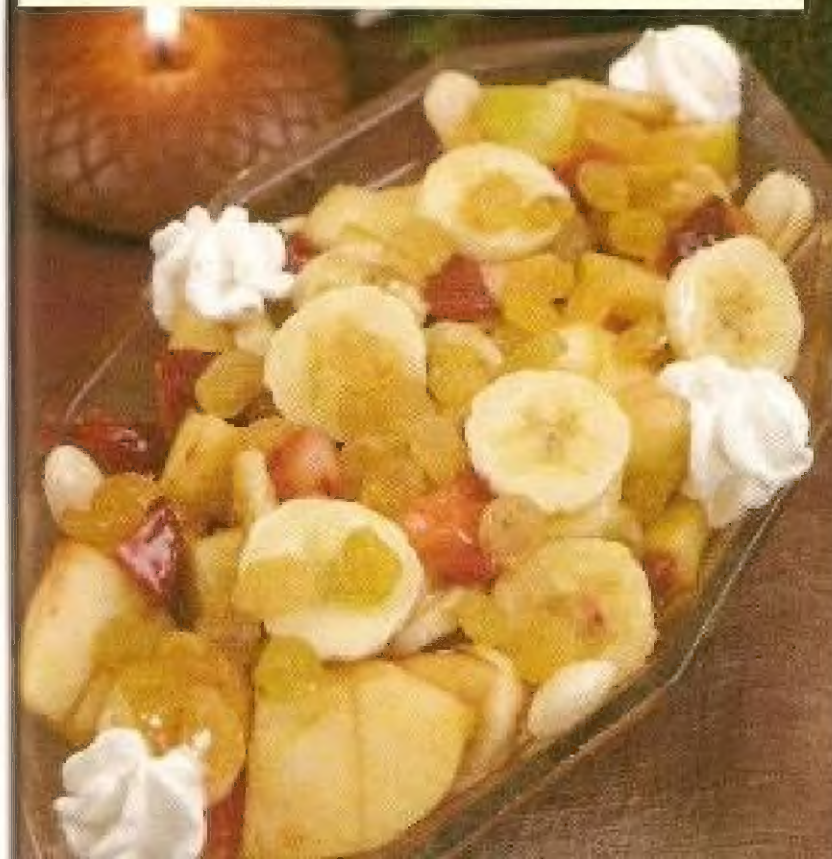
4 أضيفي الزبيب واخلطي. ضعيها في طبق التقديم وزينها بالقشدة الطرية المخفوقة.

سالمة الفواكه بالسكنجبين

4 أشخاص

المقادير

- 500غ فريز • 3 حبات موز (بنان)
- 3 حبات تفاح • 100غ سكر سنيدة
- نصف كأس عصير أناناس • ملعقة كبيرة عصير حامض
- ملعقة صغيرة سكنجبير أخضر محكوك • 2 ملاعق كبيرة زبيب
- قليل من القشدة الطرية



طريقة التحضير



1 اضربي الياغورت واتعسل بالطرب
اليدوي



2 اضيفي مسحوق اللوز وماء الزهر
واخلطي.



3 قطعي المشماش الجاف إلى مكعبات
صغيرة وأضيفيه ثم اضيفي الزبيب
والكركاخ المورمش واخلطي.



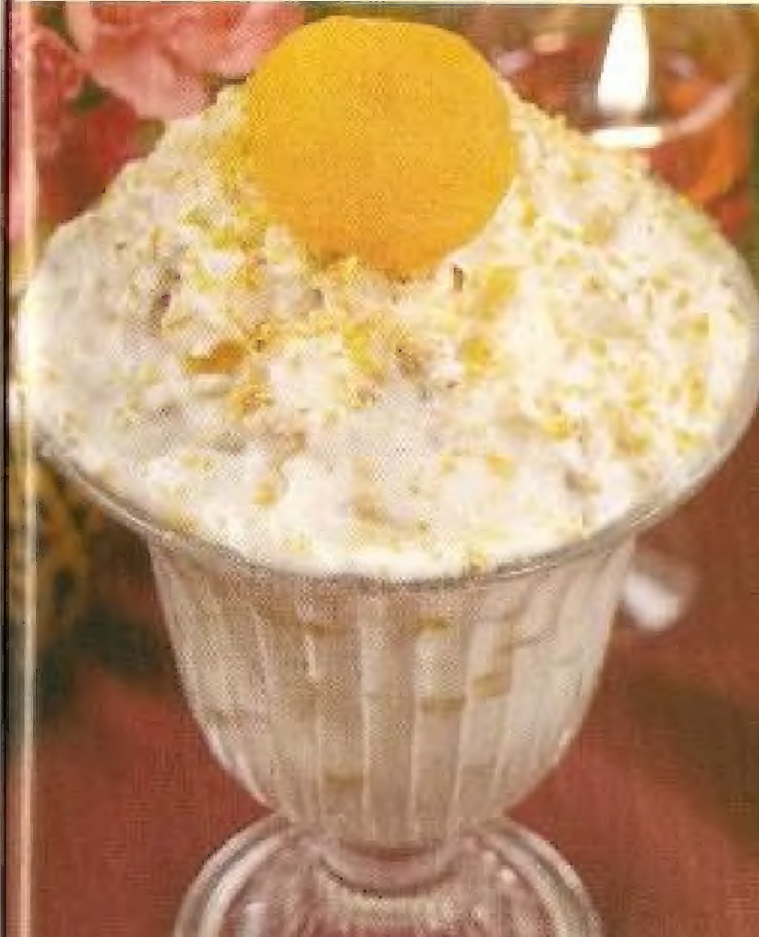
4 صبيه في اكواب قرونية واسكبي فوقها
العسل. يمكن أن تزينوها ببشرائح الليمون.

سلطة بالفواكه الجافة

4 أشخاص

الحقائير

- 4 ياغورت طبيعي • 100 غ زبيب • 4 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ لوز مقشر ومطحون • 100 غ مشماش جاف
- 100 غ كركاخ مورمش • ملعقة كبيرة من ماء الزهر





1 قطعي الفواكه إلى مكعبات، أضيفي إليها عصير الحامض ورشي فوقها السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطرايب الكهربائي وأضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز، الكركاع والبسطاش قليلا، قمتعيها إلى أرباع، أضيفيها واخلي.



4 عند التقديم، ضعي جزءا من القشدة الطرية بالعكسرات في كل صحن ثم أضيفي الفواكه.

سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

4 أشخاص

المقادير

- 500 غ فريز • 3 حبات إيجاص • 3 حبات تفاح
- 3 حبات مرز (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سائدة • 200 مل قشدة مريبة
- 4 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس صغير كركاع
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير قستق (بسطاش)

